SILVERCREST®

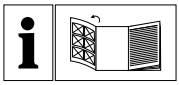
GAUFRIER SWEW 750 A1

(FR) (BE)
GAUFRIER
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

(GB)
WAFFLE MAKER
Operating instructions

IAN 93556



(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

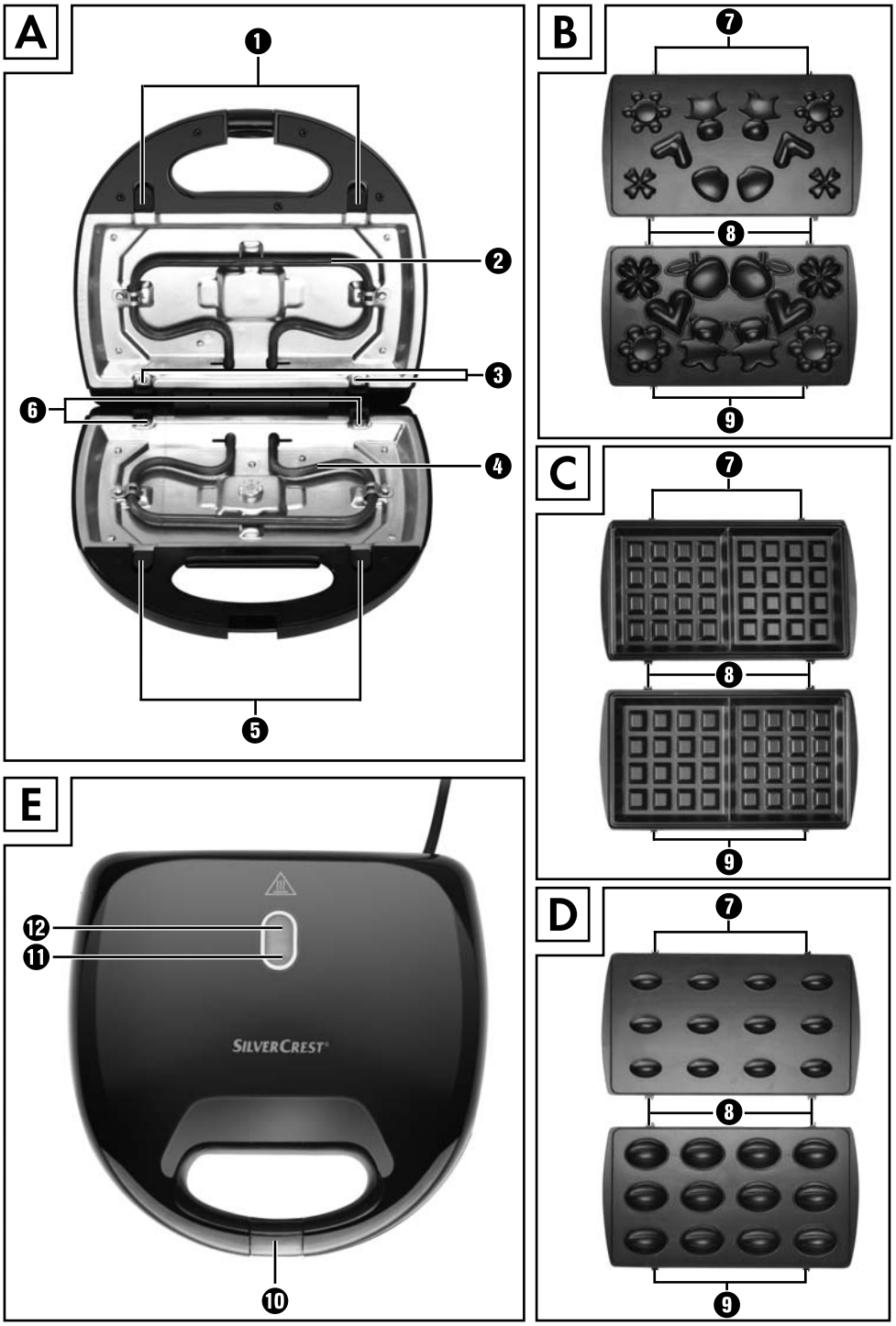
(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	17
GB	Operating instructions	Page	35


A
1
2
3
4
5
6
B
7
8
9
C
7
8
9
D
7
8
9
E
10
11
12
SILVERCREST

FR
BE

Sommaire

Introduction 2
Droits d'auteur 2
Limitation de responsabilité 2
Utilisation conforme 2

Accessoires fournis 3
Recyclage de l'emballage 3

Présentation de l'appareil 4

Caractéristiques techniques 4

Consignes de sécurité 5

Echanger les plaques interchangeables 7
Insertion des plaques interchangeables. 7
Retrait des plaques interchangeables 8

Première mise en service 8

Utilisation. 9

Cuisson de gaufrettes creuses / motifs en gaufrettes 9
Cuisson des gaufres. 10

Nettoyage 11

Rangement 11

Dépannage 12

Recettes 12
Gaufres 12
Gaufres au chocolat 13
Pâte de base pour les gaufrettes creuses / motifs en gaufrettes 13
Pâte sucrée pour les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes. 14
Pâte salée pour les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes 15

Mise au rebut 15

Garantie et service après-vente 16

Importateur 16

FR
BE

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson de gaufres, de gaufrettes creuses, et de motifs en gaufrettes.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. N'utilisez pas l'appareil à des fins professionnelles !

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Gaufrier
- 2 plaques interchangeables «Gaufres»
- 2 plaques interchangeables «Gaufrettes creuses»
- 2 plaques interchangeables «Motifs»
- Mode d'emploi

1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeables et le mode d'emploi du carton.
2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre ***Garantie et service après-vente***).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.

Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

FR
BE

Présentation de l'appareil

Figure A :

❶ Dispositifs d'arrêt
❷ Serpentin de chauffage
❸ Fixations inférieures
❹ Serpentin de chauffage
❺ Dispositifs d'arrêt
❻ Fixations arrière

Figure B (Gaufrettes creuses) :

❼ Ergots supérieurs
❽ Ergots inférieurs et arrière
❾ Ergot avants

Figure C (Gaufres) :

❼ Ergots supérieurs
❽ Ergots inférieurs et arrière
❾ Ergots avant

Figure D (Motifs en gaufrettes) :

❼ Ergots supérieurs
❽ Ergots inférieurs et arrière
❾ Ergots avant

Figure E :

❿ Verrouillage du couvercle
⓫ Témoin de contrôle «Power»
⓬ Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	750 W

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Faites immédiatement remplacer un câble secteur ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.

N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil.
  Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni coincé.
- Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

FR
BE

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.
- Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Ne saisissez que les poignées.
- Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- Sortir les gaufres/gaufrettes cuites avec précaution. L'appareil ainsi que les gaufres/gaufrettes sont très chauds.
- Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

- Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en opération.
- Toujours opérer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- N'opérez jamais l'appareil sans surveillance.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Retirez tous les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.
- N'utilisez ni produits nettoyants agressifs ni objets pointus pour le nettoyage.

Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

- Plaques interchangeables «Gaufrettes creuses» : pour préparer des moitiés de gaufrettes creuses à fourrer et à assembler.
- Plaques interchangeables «Gaufres» : pour la cuisson de gaufres.
- Plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes» : pour préparer des moitiés de motifs en gaufrettes creuses à fourrer et à assembler.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

► Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

► Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

REMARQUE

► Pour les plaques interchangeables "Gaufrettes creuses" et "Motifs en gaufrettes", veillez toujours à placer la plaque interchangeable supérieure respective dans la partie supérieure de l'appareil, et la plaque interchangeable inférieure respective dans la partie inférieure de l'appareil. Aidez-vous des figures illustrées sur la page de rabat.

Insertion des plaques interchangeables

1) Ouvrez l'appareil en desserrant le verrouillage du couvercle ⑩ et en ouvrant le couvercle.
2) Plaque interchangeable supérieure : faites d'abord glisser les ergots inférieurs ❽ dans les fixations inférieures ❸.
3) Appuyez à présent les ergots supérieurs ❼ dans les dispositifs d'arrêt ❶, afin que les ergots ❼ sautent sous les dispositifs d'arrêt ❶ et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
4) Plaque interchangeable inférieure : faites d'abord glisser les ergots arrière ❽ dans les fixations arrière ❻.
5) Appuyez à présent les ergots avant ❾ dans les dispositifs d'arrêt ❺, afin que les ergots ❾ sautent sous les dispositifs d'arrêt ❺ et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
6) Appuyez une fois avec force sur la plaque interchangeable inférieure, pour garantir qu'elle a été insérée en toute sécurité.

FR
BE

Retrait des plaques interchangeables

1) Plaque interchangeable supérieure : faites glisser les dispositifs d'arrêt ❶ vers le haut et faites basculer en même temps le plaque interchangeable vers l'avant, afin que vous puissiez la sortir des fixations inférieures ❸.
2) Plaque interchangeable inférieure : tirez les dispositifs d'arrêt ❺ vers l'avant afin que vous puissiez les sortir des fixations arrière ❻.

Première mise en service

Exécutez la procédure suivante avec chacune des trois paires de plaques interchangeables.

- Frottez une fois le revêtement anti-adhésif des plaques interchangeables avec de l'huile de cuisine adaptée.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

► Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

- Insérez une paire de plaques interchangeables dans l'appareil.
- Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur.
- Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ❿.
- Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

REMARQUE

► Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.

- Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation

Cuisson de gaufrettes creuses / motifs en gaufrettes

1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Gaufrettes creuses» ou «Motifs en gaufrettes» et insérez-les. Veillez à monter la plaque interchangeable supérieure dans la moitié supérieure de l'appareil et la plaque interchangeable inférieure dans la moitié inférieure.

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.

3) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin de contrôle orange «Power» ⑪ s'allume.

4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ⑫ s'allume.

5) Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et placez env. 1/2 c.à café de pâte (recettes pour les gaufrettes creuses et motifs en gaufrettes, voir le chapitre «Recettes») dans chaque forme/motif des plaques interchangeables inférieures.

REMARQUE

► Pour les motifs en gaufrettes, veillez à répartir la pâte sur toutes les parties du motif. Sinon il peut arriver que des parties du motif ne soient pas remplies.

6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Retirez toutes les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.

7) Les gaufres creuses/motifs en gaufrettes sont prêtes au bout de 3 à 4 minutes. Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes.

8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

9) Laissez refroidir un peu les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes et découpez le surplus de pâte sur le bord des gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes à l'aide d'un couteau (ébavurer).

10) Fourrez les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes avec le fourrage souhaité. Étalez également un peu de fourrage sur le bord des gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes et placez l'autre moitié par-dessus de manière à ce que les deux moitiés collent ensemble et forment une forme creuse.

Cuisson des gaufres

1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Gaufres» et insérez-les.

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
3) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin de contrôle orange «Power» ⑪ s'allume.
4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ⑫ s'allume.
5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre au centre de chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre de la plaque interchangeable inférieure.
6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Retirez les gaufres uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.

7) Après env. 3 - 4 minutes, les gaufres sont prêtes. Selon la pâte à gaufre utilisée et les préférences personnelles, cette durée peut varier. Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les gaufres.
8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufres, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

► Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.

N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

► Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage. Risque de brûlure !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.

► Ne jamais mettre les plaques amovibles ou l'appareil dans le lave-vaisselle

REMARQUE

► N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.

- Nettoyez le boîtier avec un chiffon sec ou légèrement humidifié.
- Retirez les plaques interchangeables et nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.
- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeables dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage ❷ ❹, veuillez procéder comme suit :
  - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
  - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

Rangement

- Conservez l'appareil dans un endroit sec.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

FR
BE

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
Les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes/gaufres deviennent trop foncés.	Les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes/gaufres sont restés trop longtemps dans l'appareil.	Retirez les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes/gaufres plus tôt.

Recettes

Gaufres

Ingrédients :

- 250 g de margarine ou de beurre
- env. 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 5 œufs
- 500 g de farine
- 2 c. à café de levure chimique
- 350 - 400 ml de lait

1) Battez les œufs en mousse.
2) Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mélangez-le tout.
3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
4) Incorporez la levure chimique.
5) En remuant constamment, incorporez progressivement et tour à tour le lait et la farine.
6) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Gaufres au chocolat

Ingrédients :

- 150 g de beurre mou
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de chocolat blanc râpé
- 250 g de farine
- 1 c. à café de cannelle
- 50 ml de lait

1) Battez les œufs en mousse.
2) Ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez.
3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
4) Incorporez progressivement tour à tour le lait et la farine.
5) Pour finir, incorporez le chocolat râpé.
6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Pâte de base pour les gaufrettes creuses / motifs en gaufrettes

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre mou
- 2 œufs
- 100 ml de lait
- ¼ c. à café de levure chimique

1) Mélangez le beurre, le sucre et les œufs.
2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
3) Ajoutez ensuite le lait.
4) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

REMARQUE

- Vous pouvez fourrer les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes avec différents ingrédients :
  Par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pomme, du caramel, de la crème, ou pour des fourrages plus consistants, avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.
- Vous pouvez également enrober les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

Pâte sucrée pour les gaufrettes creuses/ motifs en gaufrettes

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre ou de margarine
- 200 g de crème aigre
- 3 œufs
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

1) Séparez les blancs des jaunes des deux œufs. Le jaune ne sera pas utilisé.
2) Mélangez le beurre/la margarine, le sucre, le sucre vanillé, les 2 blancs d'œufs et l'œuf entier (jaune et blanc).
3) Incorporez la crème aigre.
4) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
5) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

REMARQUE

- Vous pouvez fourrer les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes sucrées avec différents ingrédients :
  par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pommes, du caramel ou de la crème.
- Vous pouvez également enrober les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

Pâte salée pour les gaufrettes creuses/ motifs en gaufrettes

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 125 g de margarine
- 1 œuf
- ¼ c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel

1) Mélangez la margarine, le sucre, l'œuf et le sel.
2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
3) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixer à main.

REMARQUE

► Vous pouvez fourrer les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes salées avec différents ingrédients :
par exemple avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.
Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.

FR
BE

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

► Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 93556

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 93556

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 18
Urheberrecht 18
Haftungsbeschränkung 18
Bestimmungsgemäße Verwendung 18

Lieferumfang 19
Entsorgung der Verpackung 19

Gerätebeschreibung 20

Technische Daten 20

Sicherheitshinweise 21

Austauschen der Wechselplatten 23
Einsetzen der Wechselplatten 23
Herausnehmen der Wechselplatten 24

Erste Inbetriebnahme 24

Bedienen 25

Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen 25
Waffeln backen 26

Reinigen 27

Aufbewahren 27

Fehlerbehebung 28

Rezepte 28
Waffeln 28
Schokoladenwaffeln 29
Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln 29
Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln 30
Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln 31

Entsorgung 31

Garantie und Service 32

Importeur 33

DE
AT
CH

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Bedienungsanleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Backen von Waffeln, Waffelnüssen und Motiv-Waffeln.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
- 2 Wechselplatten „Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Waffelnuss“
- 2 Wechselplatten „Motive“
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Garantie und Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

DE
AT
CH

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Arretierungen
❷ Heizschlange
❸ untere Halterungen
❹ Heizschlange
❺ Arretierungen
❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Waffelnüsse):

❼ obere Rastnasen
❽ untere und hintere Rastnasen
❾ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

❼ obere Rastnasen
❽ untere und hintere Rastnasen
❾ vordere Rastnasen

Abbildung D (Motiv-Waffeln):

❼ obere Rastnasen
❽ untere und hintere Rastnasen
❾ vordere Rastnasen

Abbildung E:

❿ Deckelverriegelung
⓫ Kontrollleuchte „Power“
⓬ Kontrollleuchte „Betriebsbereit“

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	750 W

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

DE
AT
CH

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen. Das Gerät, sowie die Speisen sind sehr heiß.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihaftbeschichtung des Waffeleisens nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Waffelnüsse“: zur Zubereitung von hohlen Waffelnuss-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.
- Wechselplatten „Waffeln“: zum Backen von Waffeln.
- Wechselplatten „Motiv-Waffeln“: zur Zubereitung von hohlen Waffelmotiv-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

► Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

HINWEIS

► Achten Sie bei den Wechselplatten „Waffelnüsse“ und „Motiv-Waffeln“ immer darauf, die jeweils obere Wechselplatte in den oberen Teil des Gerätes zu installieren und die jeweils untere Wechselplatte in den unteren Teil des Gerätes. Orientieren Sie sich an den Abbildungen der Ausklappseite.

Einsetzen der Wechselplatten

1) Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Deckelverriegelung ⓾ lösen und den Deckel aufklappen.
2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen ❽ in die unteren Halterungen ❸.
3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen ❼ auf die Arretierungen ❶, so dass die Rastnasen ❼ unter die Arretierungen ❶ springen und die Wechselplatte fest sitzt.
4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen ❽ in die hinteren Halterungen ❻.
5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen ❾ auf die Arretierungen ❺, so dass die Rastnasen ❾ unter die Arretierungen ❺ springen und die Wechselplatte fest sitzt.
6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

DE
AT
CH

Herausnehmen der Wechselplatten

1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ❶ nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen ❸ herausheben können.
2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ❺ nach vorne und heben Sie die Wechselplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ❻ herausziehen können.

Erste Inbetriebnahme

Führen Sie die folgende Prozedur mit jedem der 3 Wechselplattenpaare durch.

- Reiben Sie einmalig die Antihaftbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❿.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen

1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffelnüsse“ oder „Motiv-Waffeln“ und setzen Sie diese ein. Achten Sie dabei darauf die obere Wechselplatte in der oberen Hälfte des Gerätes zu montieren und die untere Wechselplatte in der unteren Hälfte.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.

3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ ⑪ leuchtet.

4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ⑫ auf.

5) Lösen Sie die Deckelverriegelung ⑩, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca, 1/2 TL Teig (Rezepte für Waffelnüsse und Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen/Motive der unteren Wechselplatten.

HINWEIS

► Achten Sie bei den Motiv-Waffeln darauf, dass Sie den Teig über alle Teile des Motivs verteilen. Ansonsten kann es passieren, dass Teile des Motivs nicht ausgefüllt werden.

6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Entnehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihaftbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung ⑩, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln.

8) Wenn Sie keine weiteren Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

9) Lassen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).

10) Füllen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mit der gewünschten Füllung. Verteilen Sie ein wenig der Füllung auch auf dem Rand der Waffelnüsse/Motiv-Waffeln und legen Sie das passende Gegenstück darauf, so dass die beiden Hälften zusammen kleben und eine Hohlkörperfigur entsteht.

Waffeln backen

1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffeln“ und setzen Sie diese ein.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.

3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ ⑪ leuchtet.

4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ⑫ auf.

5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig mittig in jede der beiden Waffelbackflächen der unteren Wechselplatte.

6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Entnehmen Sie die Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihaftbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und persönlichem Geschmack, variieren. Lösen Sie die Deckelverriegelung ⑩, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln.

8) Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

► Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.

► Reinigen Sie die Wechselplatten oder das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

HINWEIS

► Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.

- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab und reinigen Sie die Wechselplatten in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ❷ ❹ befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
  - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinem Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Bewahren Sie den Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

DE
AT
CH

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Waffelnüsse/ Motiv-Waffeln/ Waffeln werden zu dunkel.	Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln waren zu lange im Gerät.	Nehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/ Waffeln eher heraus.

Rezepte

Waffeln

Zutaten:

- 250 g Margarine oder Butter
- ca. 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 350 - 400 ml Milch

1) Rühren Sie die Eier schaumig.
2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
4) Rühren Sie das Backpulver unter.
5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Schokoladenwaffeln

Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 100 g geriebene weiße Schokolade
- 250 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 50 ml Milch

1) Rühren Sie die Eier schaumig.
2) Geben Sie den Zucker und den Zimt hinzu und verrühren Sie alles.
3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
4) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
5) Als letztes heben Sie die geriebene Schokolade unter.
6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- ¼ TL Backpulver

1) Vermengen Sie die Butter, den Zucker und die Eier.
2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
3) Geben Sie die Milch hinzu.
4) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

DE
AT
CH

HINWEIS

- Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
  Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell, Sahne oder für herzhafte Füllungen Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzener Gouda usw.
- Sie können die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

1) Trennen Sie von zwei Eiern das Eigelb und das Eiweiß. Das Eigelb wird nicht benötigt.
2) Vermengen Sie die Butter/Margarine, den Zucker, den Vanillezucker, die 2 Eiweiße und das ganze Ei (Eigelb und Eiweiß).
3) Rühren Sie den Schmand unter.
4) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
5) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- Die süßen Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
  Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell oder Sahne.
- Sie können die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 125 g Margarine
- 1 Ei
- ¼ TL Backpulver
- 1 Prise Zucker
- 1 Messerspitze Salz

1) Vermengen Sie die Margarine, den Zucker, das Ei und das Salz.
2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
3) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

► Die salzigen Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzenem Gouda usw..

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie und Service

DE
AT
CH

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 93556

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 93556

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 93556

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Index

Introduction 36
Copyright 36
Limited liability 36
Intended use 36

Items supplied 37
Disposal of the packaging 37

Appliance description 38

Technical data 38

Safety instructions 39

Exchanging the removable plates 41
Placement of the removable plates 41
Extracting the removable plate 42

Commissioning 42

Operation 43

Making nut waffles/patterned waffles 43
Making waffles 44

Cleaning 45

Storage 45

Troubleshooting 46

Recipes 46
Waffles 46
Chocolate waffles 47
Basic batter for nut waffles/patterned waffles 47
Sweet batter for nut waffles/patterned waffles 48
Savoury batter for nut waffles/patterned waffles 49

Disposal 49

Warranty and Service 50

Importer 50

GB

Introduction

GB

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the purposes indicated. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

Intended use

This appliance is exclusively intended for making waffles, nut waffles and patterned waffles.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance for commercial applications!

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Waffle Maker
- 2 Removable plates “Waffles”
- 2 Removable plates “Nut waffles”
- 2 Removable plates “Patterned waffles”
- Operating instructions

1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
2) Remove all packing material.

NOTICE

- ► Check the contents to ensure everything is present and for visible damage.
- ► If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section ***Warranty and Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.

The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed as per the regionally established regulations.

NOTICE

- ► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can pack the appliance ideally for its return.

GB

Appliance description

Illustration A:

❶ Locking device
❷ Heating coil
❸ Lower mountings
❹ Heating coil
❺ Locking devices
❻ Rear mountings

Illustration B (Nut waffles):

❼ Upper latches
❽ Lower and rear latches
❾ Front latches

Illustration C (Waffles):

❼ Upper latches
❽ Lower and rear latches
❾ Front latches

Illustration D (Patterned waffles):

❼ Upper latches
❽ Lower and rear latches
❾ Front latches

Illustration E:

❿ Lid locking device
⓫ Control lamp “Power”
⓬ Control lamp “Ready”

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	750 W

Safety instructions

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.

NEVER submerse the appliance in water or other liquids!
If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

- When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. NEVER clean the appliance under running water.
- Ensure that the appliance can never come into contact with water. NEVER use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- NEVER open the housing of the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- Children should not play with the appliance.

GB

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the handles.
- Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- Be careful when taking out the prepared food. Both the appliance and the food will be extremely hot.
- Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Attention! Hot surfaces!

CAUTION - RISK OF FIRE!

- This appliance may not be used in close vicinity to flammable material.
- Do not leave the appliance unattended at any time when it is in use.
- Operate the appliance only on heat resistant surface.
- Do not operate the appliance unsupervised.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- Do not use abrasive cleansers or sharp objects for cleaning.

Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

- "Nut waffles" removable plates: for preparing hollow nut waffle halves, which can then be filled and fitted together.
- "Waffles" removable plates: for making waffles.
- "Patterned waffles" removable plates: for preparing hollow patterned waffle halves which can then be filled and fitted together.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

► Disconnect the plug from the mains power socket before exchanging the removable plates.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Let the appliance cool down before exchanging the removable plates! Risk of Burns!

NOTE

► When using the "nut waffles" and "patterned waffles" removable plates, please always ensure that the top removable plate is installed in the top section of the appliance, and that the bottom removable plate is installed in the bottom section of the appliance. Use the illustrations in the fold-out page for orientation.

Placement of the removable plates

1) Open the waffle iron by releasing the lid locking device ⓾ and lifting the lid.
2) Upper removable plate: First slide the lower latches ❽ into the lower mountings ❸.
3) Now press the upper latches ❼ onto the locking devices ❶, so that the upper latches ❼ spring under the locking devices ❶ and the removable plate is firmly seated.
4) Lower removable plate: First slide the rear latches ❽ into the rear mountings ❻.
5) Now press the front latches ❾ onto the locking devices ❺ so that the latches ❾ spring under the locking devices ❺ and the removable plate is firmly seated.
6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

Extracting the removable plate

1) Upper removable plate: Slide the locking devices ❶ upwards and simultaneously tilt the removable plate forward so that you can lift it out from underneath the lower mountings ❸.
2) Lower removable plate: Pull the locking devices ❺ forward and lift the removable plate so that you can pull it out from the rear mountings ❻.

GB

Commissioning

Carry out the following procedure with each of the 3 pairs of removable plates.

- Smear the non-stick coating on the removable plates with oil suitable for cooking.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Let the appliance cool down before exchanging the removable plates! Risk of Burns!

- Install a pair of removable plates into the appliance.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid locking device ❿.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.

NOTICE

► With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.

- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter “Cleaning”.

The appliance is now ready for use.

Operation

Making nut waffles/patterned waffles

1) Select the "nut waffles" or "patterned waffles" removable plates and insert them. Always ensure that you insert the top removable plate in the top half of the appliance and the bottom removable plate in the bottom half.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Never use two different removable plates at the same time.

2) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.
3) Insert the plug into a mains power socket. The orange "Power" indicator lamp ⑪ illuminates.
4) As soon as the appliance has heated up, the green "Ready" indicator lamp ⑫ illuminates.
5) Undo the lid locking device ⑩, open the lid and put approximately 1/2 tsp. of batter (see "Recipes" chapter for recipes for nut waffles and patterned waffles) into each of the moulds/patterns in the bottom removable plates.

NOTE

- When using patterned waffles, ensure that the batter has been distributed across all parts of the pattern. Otherwise, parts of the pattern may subsequently be missing.

6) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- To avoid damaging the non-stick coating of the nut waffles/patterned waffles, always remove your waffles with a plastic or wooden spoon or some other suitable, non-metallic implement.

7) The nut waffles/patterned waffles are ready after about 3 - 4 minutes. Undo the lid locking device ⑩, open the cover and remove the nut waffles/patterned waffles.
8) If you have finished preparing your nut waffles/patterned waffles, please disconnect the mains plug from the mains socket.
9) Allow the nut waffles/patterned waffles to cool down a little and trim any excess from the edge of the nut waffles/patterned waffles with a knife.
10) Fill the nut waffles/patterned waffles with the required filling. Spread a little of the filling towards the edge of the nut waffles/patterned waffles and place the matching counterpart on top so that both halves stick together, creating a hollow form.

Making waffles

1) Select the “waffles” removable plates and install them.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Never use two different removable plates at the same time.

2) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.

3) Insert the plug into a mains power socket. The orange “Power” indicator lamp ⑪ illuminates.

4) As soon as the appliance has heated up, the green “Ready” indicator lamp ⑫ illuminates.

5) Open the lid and place about 2 - 3 large tablespoons of batter into the centre of each of the two waffle baking surfaces on the lower removable plate.

6) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, always remove your waffles with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.

7) The waffles are ready after about 3 - 4 minutes. This time may vary depending on the type of batter used and personal preferences. Undo the lid locking device ⑩, open the cover and remove the nut waffles/patterned waffles.

8) If you have finished preparing your waffles, disconnect the plug from the mains power socket.

Cleaning

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

► Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.

NEVER submerse the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock .

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the upper surfaces of the appliance.

► Under no circumstances should you clean the removable grill plates or the appliance in the dishwasher!

NOTICE

► Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.

- Clean the appliance housing only with a dry or lightly moistened cloth.
- Detach the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils ❷ ❹ are located, proceed as follows:
  - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
  - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

Storage

- Store the appliance in a dry location.
- Clean the appliance as described in the chapter “Cleaning”.

GB

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not function.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the power cable into a mains power socket.
	The appliance is defective.	In this case, contact Customer Services.
The nut waffles/ patterned waffles / waffles are too dark.	The nut waffles/patterned waffles/waffles were in the appliance for too long.	Remove the nut waffles/ patterned waffles/waffles sooner.

Recipes

Waffles

Ingredients:

- 250 g margarine or butter
- approx. 200 g sugar
- 2 packets of vanilla sugar
- 5 eggs
- 500 g flour
- 2 tsp of baking powder
- 350 - 400 ml milk

1) Whisk the eggs until foamy.
2) Add the sugar and vanilla sugar, then mix everything together.
3) Then add the melted butter or margarine.
4) Blend in the baking powder.
5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

Chocolate waffles

Ingredients:

- 150 g soft butter
- 3 eggs
- 150 g sugar
- 100 g grated white chocolate
- 250 g flour
- 1 tsp cinnamon
- 50 ml milk

1) Whisk the eggs until foamy.
2) Add the sugar and cinnamon, then mix everything together.
3) Then add the melted butter or margarine.
4) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
5) Now fold in the grated chocolate.
6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

Basic batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- 400 g flour
- 100 g sugar
- 100 g soft butter
- 2 eggs
- 100 ml milk
- ¼ tsp baking powder

1) Whisk the butter, the sugar and the eggs.
2) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
3) Now add the milk.
4) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- The nut waffles/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients, such as jam, icing, nut-nougat spreads, custard, yoghurt, apple purée, caramel, cream or, for savoury fillings, cream cheese, herb curd cheese, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese etc.
- You can also cover the nut waffles/patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle icing sugar on them.

Sweet batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- 500 g flour
- 200 g sugar
- 200 g Butter or margarine
- 200 g sour cream
- 3 eggs
- 1 tsp of baking powder
- 1 packets of vanilla sugar

1) Separate the white and the yolk of two eggs. The yolk is not required.
2) Now whisk the butter/margarine, the sugar, the vanilla sugar, the 2 egg whites and one whole egg (yolk and white).
3) Stir in the sour cream.
4) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
5) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- The sweet nut waffle/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients, such as jam, icing, nut-nougat spread, custard, yoghurt, apple purée, caramel or cream.
- You can also cover the nut waffles/patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle icing sugar on them.

Savoury batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- 200 g flour
- 125 g margarine
- 1 egg
- ¼ tsp baking powder
- 1 pinch sugar
- 1 pinch of salt

1) Whisk the margarine, the sugar, the egg and the salt.
2) Mix the flour and baking powder together and add this.
3) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

► The savoury nut waffle/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients, such as cream cheese, herb curd cheese, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese etc.

Disposal

Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

GB

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 93556

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen
Last Information Update:
10 / 2013 · Ident.-No.: SWEW750A1-092013-2